Wonder Cakes®

VANILLA POPS

silikomart®
MADE IN ITALY
PROFESSIONAL RESULT n°1

Preparato in polvere per realizzare Cake Pops al gusto di vaniglia
Vanilla Cake Pops powder preparation
Préparation en poudre pour cake pops à la vanille
Pulverpräparat für Vanille Cake Pops
Preparado en polvo para cake pops de vainilla
Preparado em pó para cake pops de baunilha
Έτοιμο μείγμα σε σκόνη για την παρασκευή Cake Pops με γεύση βανίλια

Lotto - Da consumarsi preferibilmente entro il: Vedi confezione/Batch number - Best before end: See packaging/Lot - À consommer de préférence avant le: Voir paquet/Batch - Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Verpackung/Lote - Consumir preferentemente antes del: Vea el embalaje: Lote: - Consumir de preferência antes de: Veja embalagens/ Παρτίδα: - Ανάλωση πριν από: Δείτε πακέτο. Prodotto per:/Manufactured for:/Fabriqué pour:/Hergestellt für:/Fabricado para:/Fabricado para/ **Παράγεται για:** Silikomart srl Via Tagliamento, 78, 30030 - Pianiga - Venezia - Italy Tel. +39 041 5190550 Fax +39 041 5190290 shop.silikomart.com

8 051085 220052

PET

OGM FREE
99.091.01.0062
© 2015 - Silikomart all rights reserved

VANILLA POPS

Preparato in polvere per realizzare Cake Pops al gusto di vaniglia - Vanilla Cake Pops powder preparation - Préparation en poudre pour cake pops à la vanille - Pulverpräparat für Vanille Cake Pops - Preparado en polvo para cake pops de vainilla - Preparado em pó para cake pops de baunilha - Έτοιμο μείγμα σε σκόνη για την παρασκευή Cake Pops με γεύση βανίλια

400 g/14.11 oz ℮

IT- Modalità di preparazione: Aggiungere al preparato 200 g di uova intere (circa 4) e 200 g di burro. Montare il composto così ottenuto per 5 minuti quindi versare nelle cavità dell'apposito stampo per cake pops e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Lasciare raffreddare, sformare e decorare a piacere.

EN- Mode of preparation: Add 200 g (about 4) eggs and 200 g (1 cup) of butter to the powder. Whip the obtained mixture for 5 minutes, then pour in the cavities of the mould for cake pops and bake at 180°C (356°F) for 20 minutes. Leave to cool, unmould and decorate as desired.

FR- Préparation: Ajouter 200 g d'oeufs entiers (environ 4) et verser 200 g de beurre. Monter le mélange obtenu pendant 5 minutes, ensuite verser dans le moule à cake pops et cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir, demouler et décorer selon votre goût.

DE- Zubereitung: 200 g ganze Eier (circa 4) und 200 g Butter hinzugeben. Die so erhaltene Masse für 5 Minuten rühren. Die Mischung in die Mulden von der Cake Pops Form giessen und im Ofen bei 180°C für 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Belieben dekorieren.

ES- Modo de empleo: Añadir 200 g de huevos enteros (alrededor de 4) y 200 g de mantequilla. Montar el compuesto obtenido durante cinco minutos; verter en las cavidades del molde para cake pops y cocer en el horno a 180° durante 20 minutos. Dejar enfriar, desmoldar y decorar a gusto.

PT- Modo de preparação: Adicionar à mistura 200 g de ovos inteiros (cerca de 4) e 200 g de manteiga. Montar a mistura obtida durante 5 minutos, em seguida, verter dentro da cavidade do molde para cake pops e cozer a 180°C durante 20 minutos. Deixar esfriar, desenformar e decorar a seu gosto.

GR- ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ: Προσθέτουμε στο μείγμα 200 γρ ολόκληρα αυγά (περίπου 4), και 200 γρ βούτυρο. Χτυπάμε το μείγμα που φτιάξαμε για 5 λεπτά, στη συνέχεια, το ρίχνουμε στις κοιλότητες της ειδικής φόρμας για cake pops και ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν, ξεφορμάρουμε και να διακοσμούμε όπως θέλουμε.

IT-INGREDIENTI: Zucchero (provenienza E.U.), farina di **frumento**, amido di mais, amido modificato, emulsionante: E471; agenti lievitanti: E450i, E500ii; **latte** scremato in polvere, vaniglia (0,15%). Può contenere: **uova e frutta a guscio.**

EN-INGREDIENTS: Sugar (origin E.U.), **wheat** flour, modified starch, emulsifier: E471; raising agents: E450i, E500ii; skimmed-**milk** powder, vanilla (0,15%). May contain: **eggs and nuts.**

FR-INGRÉDIENTS: Sucre (origine E.U.), farine de **blé**, amidon de maïs, amidon modifié, émulsifiant: E471; agents levants: E450i, E500ii; **lait** écrémé en poudre, vanille (0,15%). Peut contenir: **oeufs et fruits à coque.**

DE-ZUTATEN: Zucker (Herkunft E.U.), **Weizenstärke**, Maisstärke, modifizierte Stärke, Emulgiermittel: E471; Treibmittel: E450i, E500ii; **Magermilchpulver**, Vanille (0,15%). Dieses Produkt kann: **Ei und Hülsenfrüchten enthalten.**

ES-INGREDIENTES: Azúcar (origen E.U.), harina de **trigo**, almidón de maíz, almidón modificado, emulsionante: E471; agentes de fermentación: E450i, E500ii; **leche** desnatada en polvo, y vainilla (0,15%). Puede contener: **huevos y frutos con cáscara.**

PT-INGREDIENTES: Açúcar (origem E.U.), farinha de **trigo**, amido de milho, amido modificado, emulsionante E471; agentes levedantes: E450i, E500ii; **leite** em pó desnatado, baunilha (0,15%). Pode conter: **ovos e frutos de casca rija.**

GR-ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Ζάχαρη (Προέλευση ΕΕ), **αλεύρι σίτου,** άμυλο αραβοσίτου, τροποποιημένο άμυλο, γαλακτωματοποιητής : E471, διογκωτικός παράγοντας : E450i, E500ii, **αποβουτυρωμένο** γάλα σε σκόνη, αρωματικές ύλες βανίλια (0,15%), Μπορεί να περιέχει: **αυγά και ξηρούς καρπούς.**

Valeurs nutritionnelles pour 100 g:/Nährwerte 100 g:

VALEUR ÉNERGÉTIQUE/ENERGIEWERT	1078 kj
VALEUR ÉNERGÉTIQUE/ENERGIEWERT	255 kcal
GRAISSES/ FETT	4,4 g
DONT DES ACIDES SATURÉS/GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,5 g
CARBOHYDRATES/ KOHLENHYDRATE	45,4 g
DONT DES SUCRES/ ZUCKER	24,3 g
PROTÉINES / PROTEINE	8,2 g
SEL/SALZ	0,2 g

Valori nutrizionali per 100 g:/Nutritive values for 3,53 oz:

VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE	1078 kj
VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE	255 kcal
GRASSI/FAT	4,4 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/OF WHICH SATURATED FATTY ACIDS	1,5 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	45,4 g
DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS/ DONT SUCRE	24,3 g
PROTEINE/PROTEIN	8,2 g
SALE/SALT	0,2 g

Per un uso ottimale del prodotto, si consiglia di conservare al riparo dalla luce e in un luogo asciutto ad una temperatura compresa tra +16°C e +25°C. For an optimal use of the product, we recommend to preserve away from the light and in a dry place at a temperature within +16°C (60,8°F) and +25°C (77°F). Pour une utilisation optimale du produit, nous recommandons de réserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et à une température comprise entre +16°C et +25°C. Für die optimale Nutzung des Produkts, empfehlen wir es an einem trockenen Ort fern von Licht bei einer Temperatur zwischen +16°C und +25°C aufzubewahren. Para un uso óptimo del producto, le recomendamos de conservar al resguardo de la luz en un lugar fresco y seco a una temperatura comprendida entre los 16°C y los 25°C. Para uma melhor utilização do produto, é aconselhável manter longe da luz e em local seco a uma temperatura entre +16°C e + 25°C. Για τη βέλτιστη χρήση του προϊόντος, συνιστάται να διατηρείται μακριά από το φως, σε ξηρό μέρος και σε θερμοκρασία μεταξύ +16°C και +25°C.